

Q/PGN

盘锦谷乐农歌食品有限公司企业标准

Q/PGN0001S—2018

代替Q/PGN0001S—2016

半固态复合调味料

2018-××-××发布

2018-××-××实施

盘锦谷乐农歌食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1-2009 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编制。

本标准的食品安全指标依据 GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其它指标根据产品实测值确定。其中铅指标严于国家标准。

本标准代替 Q/PGN 0001S-2016 《食品安全企业标准 半固态复合调味料》，主要修改如下：

- 修改了范围，对原辅料进行了增减
- 修改了部分引用文件，更新为新版本
- 增减了部分引用文件
- 修改了理化指标
- 修改微生物指标

本食品安全企业标准由盘锦谷乐农歌食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李健

Q/PNG0001S-2018 的历次版本发布情况为：

- Q/PNG 0001S 2016

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的要求，检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、赤砂糖、麦芽糖、蜂蜜、酿造酱油、酿造食醋、味噌、黄酒、调味料酒、白酒、食用酒精、酱腌菜、辣椒酱、黄豆酱、番茄酱罐头、甜面酱、沙茶酱、柱候酱、排骨酱、海鲜酱、芝麻酱、花生酱、虾酱、芥末酱、沙拉酱、蛋黄酱、腐乳、鱼露、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、糟卤、金华火腿、豆豉、郫县豆瓣、奶油、芝麻油、蚝油、花生、芝麻、大豆、甜玉米罐头、脱水蔬菜、黄花菜、干紫菜、干石花菜、干海带、面筋制品、香辛料、食用动物油脂、食用植物油、蛋黄粉、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用葡萄糖、海藻糖、鲜、冻动物性水产品、食用菌及其制品、鲜、冻畜肉、鲜、冻禽产品、蔬菜、畜禽（猪或鸡或牛或羊）骨抽提物、酱油粉、海带精粉、柴鱼粉、醪糟、果葡糖浆为主要原料，添加食品添加剂，根据不同的配方组成不同的产品，按照相应的生产工艺加工而成的呈酱（膏）状的半固态复合调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定

Q/PGN 0001S—2018

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 原料、辅料：应 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关产品的食品安全国家标准的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品应有的色泽	取适量样品放在玻璃器皿内，在光线充足地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。
组织状态	呈浓稠状均匀半固态酱体，或可流动半固态酱体，或固液混合状态，允许固液分层。	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	理 化 指 标	检验方法
水分 / (%)	≤ 80.0	GB 5009.3
食盐（以NaCl计） / (%)	≤ 30.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH） / (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 ^a （以As计） / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

无机砷 ^b (以As计)/(mg/kg)			
水产调味品(鱼类调味品除外) ≤	0.5	GB 5009.11	
鱼类调味品 ≤	0.1		
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12	
镉 ^c (以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.15	
3-氯-1,2-丙二醇 ^d /(mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.191	
a 仅限于添加食用动物油脂和食用植物油的产品; b 仅限于水产调味品; c 仅限于鱼类调味品; d 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。			

3.4 微生物指标

3.4.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表 3 的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
样品的分析与处理按GB4789.1和GB/T4789.22执行。					

3.4.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10第二法
注: n为同一批次产品应采集的样品数;c为最大允许超出m值得样品数;m为致病菌指标可接受水平的限量值;M为致病菌指标的最高安全限量值。 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 农药残留量

应符合GB 2763的规定。

3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.9 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一班次生产的同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验；

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时；

4.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

5.2 包装

产品包装袋应符合国家相关产品要求，内包装材料应符合 GB 9683 标准规定的复合食品包装袋或符合 GB 9687 标准规定的塑料袋（瓶）包装。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、通风良好的场所，堆放应离地离墙，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 12 个月。
